



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 399]

नई दिल्ली, शुक्रवार, अक्तूबर 13, 2017/आश्विन 21, 1939

No. 399]

NEW DELHI, FRIDAY, OCTOBER 13, 2017/ASVINA 21, 1939

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 12 अक्तूबर, 2017

एफ. सं. मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई-2016.—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) संशोधन विनियम, 2016 का प्रारूप खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उपधारा (1) की अपेक्षानुसार भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना फा.सं. मानक/ओ.एंड एफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्तूबर, 2016, द्वारा भारत के राजपत्र असाधारण, भाग III, खंड 4, में प्रकाशित किया गया था जिसमें उन व्यक्तियों से जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना थी, उस तारीख से जिसको उक्त अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध करा दी गयी थीं, तीस दिन की अवधि की समाप्ति के पूर्व आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे;

और उक्त राजपत्र की प्रतियाँ जनता को 19 अक्तूबर, 2016, को उपलब्ध करा दी गई थी;

और भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में जनता से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर विचार कर लिया गया है;

अतः अब भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात्:—

विनियम

1. **संक्षिप्त नाम और प्रारंभ .—** (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) चौदह संशोधन विनियम, 2017 है।

(2) ये विनियम राजपत्र में उनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में, विनियम 2.2 में—

(I) तेलों से संबंधित उप-विनियम 2.2.1 में,—

(क) नारियल तेल से संबंधित खण्ड 1 के पश्चात्, निम्नलिखित खण्ड को अन्तः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्:—

“1 (अ) विशुद्ध नारियल तेल से अभिप्रेत है तेल जिसे नारियल की गिरी (कोकस न्यूसीफेरा) से प्राप्त खोपरा को यांत्रिक या प्राकृतिक साधनों से ताप या बिना ताप के प्राप्त किया जाता है, जो तेल में बदलाव नहीं होने देता और विशुद्ध नारियल तेल बिना शोधन के उपयुक्त इसकी प्राकृतिक अवस्था में मानव के लिए उपयुक्त होता है। यह साफ होगा और बासी, प्रसुप्त या अन्य बाहरी पदार्थों, अलग किए गए जल, अतिरिक्त डाले गए रंग या स्वाद बढ़ाने वाले पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा और निम्नलिखित मानकों का अनुपालन करेगा—

क्र. सं.	पैरामीटर	सीमाएं
1.	40°C पर अपवर्तक सूचकांक	1.4480 - 1.4492
2.	नमी	भार अनुसार 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
3.	अघुलनशील अशुद्धियां	भार अनुसार 0.05 प्रतिशत से अधिक नहीं
4.	साबुनीकरण मान	250 से अधिक नहीं
5.	आयोडीन मान	4.0 – 11.0
6.	असाबुनीकरण पदार्थ	भार अनुसार 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
7.	अम्लीय मान	0.5 से अधिक नहीं
8.	पोलेसिंकी मान	13 से कम नहीं
9.	पेरोक्साइड मान	तेल के प्रति किलोग्राम 15 समतुल्य से अधिक नहीं

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

(i) **खाद्य सहयोज्य** - अनुज्ञा नहीं

(ii) **संदूषक, आविष और अवशिष्ट** - इस मानक में आने वाले उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुसार होंगे।

(iii) **स्वच्छता** - उत्पाद की तैयारी और संचालन खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य व्यापार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में पद्धति विहित और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अधीन समय समय पर निर्धारित ऐसे अन्य दिशानिर्देशों के अनुसार किया जाएगा।

उत्पाद इन विनियमों के परिशिष्ट 'ख' में प्रस्तुत सूक्ष्मजैवकीय अपेक्षाओं की पुष्टि करेगा।

(iv) **लेबलिंग**- खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के उपबंध लागू होंगे।

(v) **प्रतिदर्शन और विश्लेषण पद्धति**- भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण के सुसंगत खाद्य विश्लेषण पद्धति संबंधी पुस्तिका में यथाउपबंधित।”;

(ख) लिनसीड आयल और उसमें विनिर्दिष्ट इसके मानकों से संबंधित खण्ड 4 में, निम्नलिखित के स्थान पर रखा जाएगा, अर्थात्:—

“4. तिसी का तेल (फ्लेक्सीड या लाइनसीड आयल) से फ्लेक्सीड या तिसी के स्वच्छ और ठोस बीजों (लाइनम यूसीटेटीसिमम) से निष्पीडन पद्धति द्वारा अभिप्राप्त तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गंध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात्:—

क्र. सं.	पैरामीटर	सीमाएं
1.	40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन या 40° सें. ग्रे. पर अपरवातनांक	69.5 से 74.3 तक 1.4720-1.4750
2.	साबुनीकरण मान	188 से 195 तक होगा
3.	आयोडीन मान	170 से अधिक नहीं होगा
4.	असाबुनीकरण पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
5.	अम्ल तत्व	4.0 से अधिक नहीं होगा

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण हेतु परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिये।

तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट सहित में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात ही किया जाएगा और विनियम 2.2.1(16) के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी० पी० एम० से अधिक नहीं होगा।”।

(ग) रेपसीड तेल या सरसों के तेल और उसमें विनिर्दिष्ट इसके मानकों से संबंधित खण्ड 7 में, निम्नलिखित के स्थान पर रखा जाएगा, अर्थात्:—

“7. तोरिया अथवा सरसों के तेल – लो इरुसिस अम्ल से ब्रेसिका की कप्रेस्ट्रीज़, जुंसिया अथवा नेपस किस्मों के लो इरुसिस तेल वाले स्वच्छ और अच्छे बीजों से निष्पीडन अथवा विलायक निष्कर्षण के तरीके से प्राप्त किया गया तेल अभिप्रेत हो यह स्वच्छ होगा, दुर्गन्ध, निलंबित अथवा अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक या सुरुचिकारक

पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा और इसमें 2 प्रतिशत से अधिक इरुसिस अम्ल (कुल वसीय अम्लों की प्रतिशतता के रूप में) नहीं होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात्—

क्र. सं.	पैरामीटर	सीमाएं
1.	40° से. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन या 40° से. ग्रे. पर अपरवातनांक	58.6 से 61.7 तक 1.465 से 1.467
2.	आयोडीन मान (विज पद्धति)	105 से 126
3.	साबुनीकरण मान	182.193
4.	असाबुनीकरणीय पदार्थ	20 ग्राम/किलोग्राम से अनधिक
5.	अम्ल तत्व	6.0 से अनधिक
6.	बेलियर परीक्षण (अवलता- ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	190 से. से अनधिक
7.	हाइड्रोसियानिक अम्ल के लिए परीक्षण (फेरिक क्लोराइड परीक्षण)	परीक्षण में खरा उतरेगा।

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

इसके अतिरिक्त, विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त तोरिया का तेल मानव उपभोग के लिए तभी प्रदाय किया जाएगा जब इसे परिष्कृत कर दिया गया हो और यह विनियम 2.2.1(16) के अधीन मानकों के अनुरूप हो सिवाय इसका अम्ल मान 0.6 से अधिक नहीं होगा। इसके अलावा इसका फ्लैश पॉइंट (पेंसकी मार्टन बंद पद्धति) 2500 से. से कम नहीं होगा तथा इस प्रकार शोधित तेल में हेल्सेन 5.00 पीपीएम से अधिक नहीं होगा।

परन्तु, यह और कि इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।”

(घ) ताड़ का तेल (पाम आयल) और उसमें विनिर्दिष्ट इसके मानकों से संबंधित खण्ड 19 में, निम्नलिखित के स्थान पर रखा जाएगा, अर्थात्:—

“19. ताड़ का तेल से अभिप्रेत वह तेल है जिसे ताड़ के वृक्ष (इलेइस गुनिनेसिस) के फलों के पुष्ट मिसोकार्प के निष्पीड़न या विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा निकाला जाता है। यह साफ होगा एवं बासी, प्रसुप्त या अन्य बाहरी पदार्थों, अलग किए गए जल, अतिरिक्त डाले गए रंग तथा स्वाद बढ़ाने वाले पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों का अनुपालन करेगा, अर्थात्:—

क्र. सं.	पैरामीटर	सीमाएं
1.	50° C पर ब्यूटायरो-रिफ्रेक्टोमीटर पठन या 50° C पर रिफ्रेक्टिव सूचकांक	35.5 - 44.0 1.4491-1.4552
2.	गलनांक बिंदु (कैपिलरी स्लिप विधि)	37° C से अधिक नहीं
3.	आयोडीन मान(विज पद्धति)	45-56
4.	साबुनीकरण मान	195-205
5.	असाबुनीकरण पदार्थ	1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं
6.	मुक्त वासिय अम्ल (पालमिटिक अम्ल के रूप में व्यक्त)	10.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

देशी उत्पादन से कच्चा ताड़ का तेल निष्पीडन पद्धति के माध्यम से निकाला जाता है जिसे मानव उपयोग के लिए भेजा जा सकता है इसमें प्रदत्त मुक्त वसीय अम्ल का मूल्य (%) (पामिटिक अम्ल के रूप में व्यक्त) 3.0 से अधिक नहीं हो। किंतु देश में आयातित या देशी रूप से उत्पादित पाम तेल में मुक्त वसीय अम्ल का मूल्य (%) 3.0 से अधिक और 10.0 तक होगा या विलियक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त तेल को केवल शोधन के बाद ही मानव उपभोग के लिए आपूरित किया जाएगा और यह 2.2.1(16) विनियमों के अंतर्गत दिए गए मानकों का अनुपालन करेगा। इसके अतिरिक्त, इसमें फ्लैश बिंदु (पेंसकी-मार्टन क्लोज्ड पद्धति) - 250° C से कम नहीं होगा।

आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट सहित इन विनियमों में अनुज्ञा खाद्य योजक हो सकेंगे;

इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.00 पी.पी.एम से अधिक हेक्सेन अंतर्विष्ट नहीं होगा।”

(ड) ताड़ की गिरी का तेल और उसमें विनिर्दिष्ट इसके मानकों से संबंधित खण्ड 21 में, निम्नलिखित को रखा जाएगा, अर्थात्:—

“21. ताड़ की गिरी के तेल से अभिप्रेत वह तेल है जिसे पाम (एलियस गिनिसिस) वृक्ष के फलों की मजबूत गिरी से निष्पीडन या विलियक निष्कर्षण पद्धति द्वारा निकाला जाता है। यह साफ होगा एवं बासी, प्रसुप्त या अन्य बाहरी पदार्थों, अलग किए गए जल, अतिरिक्त डाले गए रंग तथा स्वाद बढ़ाने वाले पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों का अनुपालन करेगा, अर्थात्:—

क्र. सं.	पैरामीटर	सीमा
1.	40° C पर व्यूटायरों-रिफ्रैक्टोमीटर पठन या 40° C पर रिफ्रैक्टिव सूचकांक	35.3 - 39.5 1.4490 - 1.4520
2.	गलनांक (कैपिलरी स्लिप विधि)	37° C से अधिक नहीं
3.	आयोडिन मान (विज पद्धति)	10 - 23
4.	साबुनीकरण मान	237-255
5.	असाबुनीकरण पदार्थ	1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं
6.	मुक्त वसीय अम्ल (लॉरिक अम्ल के रूप में व्यक्त)	10.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

इसके अतिरिक्त, देश में आयातित या देशी रूप से उत्पादित ताड़ की गिरी तेल जिसमें मुक्त फैटी अम्ल का मूल्य (%) 3.0 और 10.0 तक हो या विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त तेल को केवल शोधन के बाद ही मानव उपभोग के लिए आपूरित किया जाएगा और यह 2.2.1(16) विनियमों के अंतर्गत दिए गए मानकों का अनुपालन करेगा। इसके अतिरिक्त, इसमें फ्लैश बिंदु (पेंसकी-मार्टन क्लोज्ड पद्धति) - 250° C से कम नहीं होगा”;

आर्जीमोन तेल का परीक्षण नकारात्मक होगा।

तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञा खाद्य योजक अंतर्विष्ट हो सकते हैं।

इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.00 पीपीएम से अधिक हेक्सेन अंतर्विष्ट नहीं होगा”;

(II) भोज्य वसा से संबंधित उप-विनियम 2.2.4 में,—

(क) कोकोआ बटर और उसमें विनिर्दिष्ट इसके मानकों से संबंधित खण्ड 5 के स्थान पर, निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्: —

“5. कोकोआ बटर का अभिप्रेत है जो कोको बीन्स, थियोब्रोमा कोकोआ एल के खमीरीकृत और सुखाए हुए बीजों या इसके अवयवों (खोल को छोड़कर) या इसके उत्पादों, कोकोआ निब, कोकोआ फाइन्स, कोकोआ मास, कोकोआ प्रेस केक या एक्सपेलर प्रेस केक के निचोड़ या निष्पीड़न द्वारा उत्पादित वसा है। यह बासी होने या अन्य गंध, मिलावटों या अन्य हानिकारक सामग्री से मुक्त होगा। इसमें कोकोआ बटर का रंग, गंध और स्वाद के गुण होंगे। यदि वसा को विलायक निष्कर्षण विधि द्वारा निकाला जाता है, तो इसमें 5 पीपीएम से अधिक हेक्सेन नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों का अनुपालन करेगा:

क्र. सं.	पैरामीटर	सीमाएं
1.	मुक्त वसीय अम्ल का प्रतिशत (ऑलिक अम्ल के रूप में गणना)	1.75 से अधिक नहीं
2.	आयोडिन मान	32 से 42
3.	गलनांक बिंदु	29° C से 34° C
4.	40° C पर बायट्रो-रिफ्रेक्टोमीटर पठन या 40° C पर रिफ्रेक्टिव सूचकांक	40.9 से 48.0 1.4530-1.4580
5.	साबुनीकरण मान	188 से 200
6.	असाबुनीकरण पदार्थ और प्रेस कोकोआ बटर की मामले में	भार अनुसार 0.7 प्रतिशत से अधिक नहीं भार अनुसार 0.35 प्रतिशत से अधिक नहीं।”

(ख) खण्ड 10 के पश्चात, निम्नलिखित खण्ड अन्तः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

“11. पीनट बटर से अभिप्रेत है जो ससंजक, चूर्ण खाद्य उत्पाद जो स्वच्छ, मजबूत, छिलके सहित मूंगफली या मूंगफलियों (एराचिस हाइपोगोयिआ एल) की भुनी हुई परिपक्व गुठलियों में से जिनके बीजों के छिलके हटा दिए गए हैं, को पीस कर तैयार किया जाता है। इसमें इन विनियमों में अनुज्ञा चीनी, द्रव्य ग्लूकोज और भोज्य तेल और वसा हो सकते हैं।

यह निम्नलिखित मानकों का अनुपालन करेगा-

क्र. सं.	पैरामीटर	सीमाएं
1.	नमी	भार अनुसार 0.3 प्रतिशत से अधिक नहीं
2.	वसा	भार अनुसार 40.0 प्रतिशत से अधिक नहीं (शुष्क आधार पर)
3.	प्रोटीन	भार अनुसार 25.0 प्रतिशत से अधिक नहीं (शुष्क आधार पर)
4.	कुल भस्म	भार अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं (शुष्क आधार पर)
5.	निष्कर्षित वस का अम्ल मान	4.0 से अधिक नहीं
6.	NaCl के रूप में नमक	भार अनुसार 2 प्रतिशत से अधिक नहीं

अर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण नकारात्मक होगा।

- (i) **खाद्य सहयोज्य** - उत्पाद में इन विनियमों के परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात प्राप्त खाद्य योजक हो सकते हैं।
- (ii) **संदूषक, आविष और अवशिष्ट**- इस मानक में आने वाले उत्पाद खाद्य संरक्षा और मानक (संदूषक, विषाक्त पदार्थ तथा अवशेष) विनियम, 2011 के अनुसार होंगे।
- (iii) **स्वच्छता**- उत्पाद की तैयारी और संचालन खाद्य संरक्षा एवं मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 में पद्धति विहित और खाद्य संरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 के उपबंधों के अधीन समय समय पर विहित ऐसे अन्य दिशानिर्देशों के अनुसार किया जाएगा।

उत्पाद इन विनियमों के परिशिष्ट 'ख' में प्रस्तुत सूक्ष्मजैवकीय अपेक्षाओं की पुष्टि करेगा।

- (iv) **लेबलिंग**- खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के अंतर्गत लेबलिंग प्रावधान लागू होंगे।
- (v) प्रतिदर्शन और विश्लेषण पद्धति- खाद्य विश्लेषण पद्धतियों की पुस्तिका के सुसंगत भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण पुस्तिका में यथा उपबंधित ।”

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यपालक अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./273/17]

नोट: मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण में अधिसूचना संख्या एफ. सं. 2-15015/30/2010, तारीख 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए और पश्चातवर्ती निम्न अधिसूचना संख्याओं द्वारा संशोधित किए गए:-

- (i) फा. सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- (ii) फा. सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- (iii) फा. सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- (iv) फा. सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- (v) फा. सं. 1-83एफ/एससीआई° पीएन-अधि°/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- (vi) फा. सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- (vii) फा. सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (viii) फा. सं. पी°15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (ix) फा. सं. पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (x) फा. सं. पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xi) फा. सं. 7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xii) फा. सं. 1-10(1)/स्टैण्डर्ड्स/एसपी(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- (xiii) सं. 3-16/विनिर्दिष्ट1 खाद्य/अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- (xiv) फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- (xv) फा. सं° 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई – 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;

- (xvi) फा.सं.1-12/मानक/एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- (xvii) फा.सं.1-120(2)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- (xviii) एफ. सं. /11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2017, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- (xix) फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- (xx) फा.सं.11/12/विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- (xxi) एफ सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- (xxii) फा. सं. मानक/एसपी(जल एवं पेय)/अधि(2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्तूबर, 2016;
- (xxiii) फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जल और सुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- (xxiv) एफ.सं. पी./15025/93/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- (xxv) फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफएस/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- (xxvi) फा. सं. मानक/ओ.एंड एफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- (xxvii) फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- (xxviii) फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्य और मत्स्य उत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- (xxix) फाइल सं. मनाक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- (xxx) फाइल सं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून, 2017;
- (xxxi) एफ.सं.1/योजक/मानक/14.2.अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016 तारीख 31 जुलाई, 2017;
- (xxxii) एफ. सं. मानक/एफएवंवीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016 तारीख 2 अगस्त, 2017
- (xxxiii) फाइल सं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- (xxxiv) फा.सं. मानक/एम. एंड एम. पी. आई. पी. (1)/एस. पी./ एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 12 सितंबर, 2017;
- (xxxv) फा. सं मानक/एसपी (पानी एवं पेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxvi) फा.सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछली और मछली उत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxvii) एफ. सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ऐ आई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017 और
- (xxxviii) एफ. सं. ए-1(1) मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Food Safety and Standards Authority of India)

Notification

New Delhi, the 12th October, 2017

F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016.—Whereas the draft Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2016, were published as required by sub-section (1) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), *vide* notification of the Food Safety and Standards Authority of India number Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated the 10th October, 2016, in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, inviting objections and suggestions from the persons likely to be affected thereby, before the expiry of the period of thirty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas the copies of the said Gazette were made available to the public on the 19th October, 2016;

And whereas the objections and suggestions received from the public in respect of the said draft regulations have been considered by the Food Safety and Standards Authority of India;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of the said Act, the Food Safety and Standards Authority of India hereby makes the following regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, namely:-

Regulations

1. Short title and commencement.—(1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Fourteenth Amendment Regulations, 2017.

(2) They shall come into force on the date of their final publication in the official Gazette.

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, in regulation 2.2,—

(I) in sub-regulation 2.2.1 relating to OILS,—

(a) after clause 1 relating to Coconut oil, the following clause shall be inserted, namely:—

“1 (A) Virgin Coconut Oil means the oil expressed from the kernel of *Cocos nucifera* nuts by mechanical or natural means with or without the application of heat, which does not lead to alteration of the oil and virgin coconut oil is suitable for human consumption in its natural state without refining. It shall be clear and free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances, or mineral oil and it shall conform to the following standards, namely:—

S. No.	Parameters	Limits
1.	Refractive index at 40°C	1.4480 - 1.4492
2.	Moisture	Not more than 0.5 per cent by weight
3.	Insoluble impurities	Not more than 0.05 per cent by weight
4.	Saponification Value	Not less than 250
5.	Iodine value	4.0 – 11.0
6.	Unsaponifiable matter	Not more than 0.5 per cent by weight
7.	Acid Value	Not more than 4.0
8.	Polenske Value	Not less than 13
9.	Peroxide Value	Not more than 15 milliequivalent per kg of oil

Test for argemone oil shall be negative.

- (i) **Food Additives** not permitted.
- (ii) **Contaminants, Toxins and Residues:** The product shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011.
- (iii) **Hygiene:** The products shall be prepared and handled in accordance with the practices prescribed in Schedule 4 of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such practices prescribed from time to time under the provisions of the Food Safety and Standard Act, 2006.

The product shall conform to the microbiological requirement prescribed in Appendix B.

- (iv) **Labelling:** The provisions of the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011 shall apply.
- (v) **Methods of Sampling and Analysis:** As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual of Methods of Analysis of Food.”;

(b) for clause 4 relating to Linseed oil, and its standards specified therein, the following shall be substituted, namely:—

“4. Flaxseed or Linseed oil (tisi ka tel) means the oil obtained by process of expressing clean and sound Flaxseed or Linseed (*linum usitatissimum*). It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substance, or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

S. No.	Parameters	Limits
1.	Butyro-refractometer reading at 40°C Or Refractive Index at 40°C	69.5-74.3 1.4720-1.4750
2.	Saponification value	188 to 195
3.	Iodine value	Not less than 170
4.	Unsaponifiable matter	Not more than 1.5 per cent
5.	Acid value	Not more than 4.0

Test for argemone oil shall be negative.

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices.

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 ppm.”.

- (c) for clause 7 relating to Rapeseed oil or mustard oil-low erucic acid and its standards specified therein, the following shall be substituted, namely:—

“7. Rapeseed or mustard oil-low erucic acid means the oil obtained from clean and sound, low erucic acid oil bearing seeds of rapeseed belonging to *compestris*, *junea*, or *napus* varieties of *Brassica* by the method of expression or solvent extraction and it shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil and shall contain not more than 2 % erucic acid (as % of total fatty acids) and shall conform to the following standards, namely:—

S. No.	Parameters	Limits
1.	Butyro-refractometer reading at 40°C OR Refractive index at 40°C	58.6 to 61.7 1.465 to 1.467
2.	Iodine value (Wij's method)	105 to 126
3.	Saponification value	182-193
4.	Unsaponifiable matter	Not more than 20g/kg
5.	Acid value	Not more than 6.0
6.	Bellier test (Turbidity temperature - Acetic acid Method)	Not more than 19.0°C
7.	Test for Hydrocyanic Acid (Ferric Chloride test)	Passes the test

Test for argemone oil shall be negative.

Further, Rapeseed oil obtained by solvent extraction shall be supplied for human consumption only if it is refined and it shall conform to the standard laid down under regulation 2.2.1 (16) except acid value which shall be not more than 0.6. Additionally, it shall have Flash Point (Pensky Marten Closed Method) not less than 250°C and the oil so refined shall contain Hexane not more than 5.00 ppm:

Provided further that it may contain food additives permitted under these Regulations and Appendices.”.

(d) for clause 19 relating to Palm oil, and its standards specified therein, the following shall be substituted, namely:—

“19. Palm oil means the oil obtained from fleshy mesocarp of fruits of the oil palm (*Elaeis Guinensis*) tree by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

S. No.	Parameters	Limits
1.	Butyro-refractometer reading at 50° C Or Refractive Index at 50° C	35.5 - 44.0 1.4491-1.4552
2.	Melting point (capillary slip method)	Not more than 37° C
3.	Iodine value(Wij's method)	45-56
4.	Saponification value	195-205
5.	Unsaponifiable matter	Not more than 1.2 per cent
6.	Free Fatty Acid (expressed as Palmitic Acid)	Not more than 10.0 per cent

Indigenously produced raw Palm Oil obtained by method of expression may be supplied for human consumption as such provided Free Fatty Acid value (%) (expressed as Palmitic Acid) is not more than 3.0. But palm oil imported into the country or domestically produced having Free Fatty Acid value more than 3.0 and upto 10.0 or obtained by solvent extraction shall be refined before it is supplied for human consumption and it shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). Additionally, it shall have Flash Point (Pensky-Marten closed method) – Not less than 250° C.

Test for argemone oil shall be negative.

However, it may contain food additives permitted in these regulations and appendices.

The oil so refined shall not contain hexane more than 5.00 ppm.”;

(e) for clause 21 relating to Palm kernel oil and its standards specified therein, the following shall be substituted, namely:-

“21. Palm kernel oil means the oil obtained from sound kernel of the fruits of oil palm (*Elaeis guinensis*) tree by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear and free from rancidity suspended, or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

S. No.	Parameters	Limits
1.	Butyro-refractometer reading at 40° C Or Refractive Index at 40° C	35.3 - 39.5 1.4490 - 1.4520
2.	Iodine value (Wij's method)	10 - 23
3.	Saponification value	237-255
4.	Unsaponifiable matter	Not more than 1.2 per cent
5.	Free Fatty Acid (expressed as Lauric Acid)	Not more than 10.0 per cent

Further, Palm kernel oil imported into the country or domestically produced having Free Fatty Acid value(%) more than 3.0 and upto 10.0 or obtained by solvent extraction shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under regulation 2.2.1 (16). Additionally, it shall have flash point (Pensky–Martens closed method) – not less than 250°C.

Test for argemone oil shall be negative.

However, it may contain food additives permitted in these regulations and appendices.

The oil so refined shall not contain hexane more than 5.00 ppm.”;

(II) in sub-regulation 2.2.4 relating to EDIBLE FATS, -

(a) for clause 5 relating to Cocoa butter, and its standards specified therein, the following shall be substituted, namely:-

“5. Cocoa butter means the fat produced by extraction or expression from cocoa beans, the fermented and dried seeds of *Theobroma cacao* L, or its constituent parts (except the shell), or its products, cocoa nib, cocoa fines, cocoa mass, cocoa press cake or expeller press cake. It shall be free from rancidity or other off odours, adulterants or other harmful ingredients. It shall have the colour, odour and taste characteristic of cocoa butter. If the fat is obtained by the method of solvent extraction, it shall not contain hexane more than 5ppm. It shall conform to the following standards, namely:-

S. No.	Parameters	Limits
1.	Percentage of free fatty acids (calculated as oleic acid)	Not more than 1.75
2.	Iodine value	32 to 42
3.	Melting point	29° C to 34° C
4.	Butyro-refractometer reading at 40° C Or Refractive Index at 40° C	40.9 to 48.0 1.4530-1.4580
5.	Saponification value	188 to 200
6.	Unsaponifiable matter and in case of press cocoa butter	Not more than 0.7 per cent by weight Not more than 0.35 per cent by weight.”;

(b) after clause 10, the following clause shall be inserted, namely:—

“11. Peanut Butter means cohesive, comminuted food product prepared from clean, sound, shelled peanuts or groundnuts (*Arachis hypogaea* L.) by grinding roasted mature kernels from which the seed coats have been removed. It may contain sugar, liquid glucose and edible oils and fats permitted in these regulations. It shall conform to the following standards, namely:-

S. No.	Parameters	Limits
1.	Moisture	Not more than 3.0 per cent by weight
2.	Fat	Not less than 40.0 per cent by weight(on dry basis)
3.	Protein	Not less than 25.0 per cent by weight(on dry basis)
4.	Total ash	Not more than 5.0 per cent by weight(on dry basis)
5.	Acid value of extracted fat	Not more than 4.0
6.	Salt as NaCl	Not more than 2 per cent by weight

Test for argemone oil shall be negative.

(i) **Food Additives:** The product may contain food additives permitted in Appendix A.

(ii) **Contaminants, Toxins and Residues:** The product shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011.

- (iii) **Hygiene:** The products shall be prepared and handled in accordance with the practices prescribed in the Schedule 4 of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such practices prescribed from time to time under the provisions of the Food Safety and Standard Act, 2006.

The product shall conform to the microbiological requirement prescribed in Appendix B.

- (iv) **Labelling:** The provisions of the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011 shall apply.
- (v) **Methods of Sampling and Analysis:** As provided in the relevant Food Safety and Standards Authority of India Manual of Methods of Analysis of Food.”.

PAWAN KUMAR AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./273/17]

Note : The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary *vide* notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 and subsequently amended *vide* notification numbers:

- (i) F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- (ii) F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
- (iii) F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
- (iv) F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- (v) F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- (vi) F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- (vii) F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (viii) F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (ix) F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- (x) F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- (xi) F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- (xii) F.No. 1-10(1)/Standards/SP9Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- (xiii) No. 3-16/Specified Foods/Notiification(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016;
- (xiv) F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
- (xv) No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- (xvi) F.No. 1-12/Stnadards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- (xvii) F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- (xviii) F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- (xix) F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- (xx) F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- (xxi) F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- (xxii) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- (xxiii) F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- (xxiv) F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- (xxv) F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- (xxvi) F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- (xxvii) F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;

- (xxviii) F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
- (xxix) F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- (xxx) F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- (xxxi) F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
- (xxxii) F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;
- (xxxiii) F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- (xxxiv) F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;
- (xxxv) No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15th September,2017;
- (xxxvi) F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September,2017;
- (xxxvii) File No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017 and
- (xxxviii) F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017.